



ROLAND MEHL®

KÜSTEN-KRACHER

ZUTATEN

Gesamtmehl:

10,000 kg ROLAND Weizenmehl 550

Hauptteig:

10,000 kg ROLAND Weizenmehl 550
 0,300 kg Brötchenbackmittel GU/GV
 0,400 kg Roland Beans Ackerbohnenferment
 0,220 kg Meersalz
 0,200 kg Hefe
 0,100 kg Backmargarine
 5,600 l Wasser
16,820 kg Gesamtteig

VERARBEITUNG

Knetzeit: 5 min. langsam,
7 min. schnell, mit Spiralkneter

Teigtemperatur: 24 °C

Teigreifezeit: 15 min.

Teigleinwaage 0,070 kg

Aufarbeitung: Betriebsübliche Aufarbeitung

Backen: 230 °C - 240 °C

Backzeit: ca. 17 min.

